

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kacang Koro Pedang.....	6
2.2. Tempe	8
2.3. Proses Pengolahan	12
2.4. Asam Fitat	15
2.5. Antioksidan	17
2.6. Daya Cerna Protein	19
2.7. Asam Amino.....	21
2.8. Uji Sensoris	24
2.9. Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Bahan Penelitian.....	27
3.2. Alat Penelitian	28
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4. Prosedur Penelitian.....	29

3.4.1	Persiapan sampel.....	31
3.4.2	Metode penggorengan.....	31
3.4.3	Metode perebusan	31
3.4.4.	Pembuatan bubuk tempe koro pedang	32
3.5.	Prosedur Analisa.....	32
3.5.1.	Analisis organoleptik	32
3.5.2.	Analisa proksimat.....	33
3.5.3.	Analisa aktivitas antioksidan.....	36
3.5.4.	Uji asam fitat	37
3.5.5.	Pengujian daya cerna protein <i>in vitro</i>	38
3.5.6.	Pengukuran profil asam amino bebas	39
3.6.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		42
4.1.	Penentuan Kematangan Tempe Koro Pedang	42
4.2.	Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Komposisi Proksimat	43
4.3.	Pengaruh Proses Pengolahan Pada Senyawa Asam Fitat	50
4.4.	Pengaruh Proses Pengolahan Pada Aktivitas Antioksidan	51
4.5.	Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Daya Cerna Protein	54
4.6.	Profil Asam Amino Bebas Pada Tempe Koro Pedang.....	56
4.7.	Profil Sensoris Tempe Koro Pedang dengan Berbagai Perlakuan	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		66
5.1.	Kesimpulan.....	66
5.2.	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		68
LAMPIRAN		73